

**FORMATO EUROPEO
PER IL CURRICULUM
VITAE**



INFORMAZIONI PERSONALI

| | |
|-----------------|-------------------------------|
| Nome | ANDREA TORREGGIANI |
| Indirizzo | - |
| Telefono | - |
| Fax | - |
| E-mail | andrea.tor94@gmail.com |
| Nazionalità | Italiana |
| Data di nascita | 08/03/1994 |

ESPERIENZA PROFESSIONALE

- Date (da – a) **DA GENNAIO 2022 A GENNAIO 2023**
• Nome e indirizzo del datore di lavoro Sapienza Università di Roma – Piazzale Aldo Moro, 5, Roma
• Tipo di azienda o settore Ricerca scientifica
• Tipo di impiego Contrattista di ricerca
• Principali mansioni e responsabilità Attività di ricerca nel campo delle biotecnologie alimentari.
- Date (da – a) **DA GIUGNO 2021 A NOVEMBRE 2021**
• Nome e indirizzo del datore di lavoro Metrohm Italiana S.r.l. – Via degli Olmetti, 1B, Formello (RM)
• Tipo di azienda o settore Apparecchiature per laboratori scientifici
• Tipo di impiego Specialista di prodotto
• Principali mansioni e responsabilità Installazione strumenti e training formativo agli operatori;
Messa a punto e controllo dei metodi di analisi;
Assistenza alle aziende clienti (settori principali: agro-alimentare, chimico-farmaceutico, ricerca, trattamento acque).
- Date (da – a) **DA LUGLIO 2020 A NOVEMBRE 2020**
• Nome e indirizzo soggetto ospitante Università degli Studi di Bari Aldo Moro – Piazza Umberto I, 1, Bari
• Tipo di azienda o settore Ricerca scientifica
• Tipo di impiego Tirocinante presso il Laboratorio di Microbiologia Alimentare del DiSSPA
• Principali mansioni e responsabilità Caratterizzazione microbiologica, biochimica, funzionale e nutrizionale di un lievito naturale;
Produzione e analisi di pasta arricchita con sfarinati alternativi (cece, lenticchia, canapa);
Selezione ed isolamento di nuove colture di batteri lattici;
Screening delle condizioni di coltura dei ceppi e della robustezza degli starter;
Analisi metabolomiche e analisi microbiologiche a base molecolare.
- Date (da – a) **DA LUGLIO 2018 - PRESENTE**
• Nome e indirizzo del datore di lavoro EPC (Events Planning & Catering S.r.l.) – Via Ildebrando Vivanti, 165, Roma

- Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

Food & Beverage

Impiegato Tecnico

Ambito commerciale: gestione del servizio, assistenza alla clientela, sviluppo delle vendite, tenuta della cassa;

Ambito tecnico/operativo: assistenza nei controlli HACCP (igiene, conformità prodotti) e nella gestione degli inventari.

- Date (da – a)
- Nome e indirizzo soggetto ospitante
 - Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

DA FEBBRAIO 2018 A LUGLIO 2018

Sapienza Università di Roma – Piazzale Aldo Moro, 5, Roma

Ricerca scientifica

Tirocinante presso il Laboratorio di Biotecnologie Alimentari del Dipartimento di Biologia e Biotecnologie “Charles Darwin”

Sviluppo novel food: tecniche e strumenti di laboratorio;

Utilizzo di starter microbici;

Monitoraggio e gestione dei processi fermentativi a carico del siero di latte;

Analisi sensoriale: sviluppo di un panel di accettabilità per ipotetici consumatori di novel food;

Analisi microbiologiche sul prodotto finale;

Gestione relazioni esterne: collaborazione con i partner aziendali (Caseificio De Meis).

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio

DA OTTOBRE 2018 A DICEMBRE 2020

Sapienza Università di Roma & Università della Tuscia di Viterbo

Conoscenze avanzate adeguate allo svolgimento di attività complesse di coordinamento e di indirizzo riferibili al settore agro-alimentare. Impiego di metodologie innovative per la sicurezza, la qualità e la salubrità degli alimenti.

Tesi: “Selezione e impiego di batteri lattici per la fermentazione di canapa ad uso alimentare”

Relatore: Prof. Carlo Giuseppe Rizzello

- Qualifica conseguita
- Livello nella classificazione nazionale
 - Votazione finale

Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari (LM-70)

Master’s Degree

108/110

- Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio

DA OTTOBRE 2015 A OTTOBRE 2018

Sapienza Università di Roma

Discipline biotecnologiche rivolte alle produzioni agro-industriali (green biotech) e alla conoscenza e utilizzo di enzimi e microrganismi (white biotech) a vantaggio della comunità, della salute, dell’industria e dell’ambiente.

Tesi: “Bevanda a base di siero di latte fermentato con colture starter selezionate: sviluppo e analisi”

Relatore: Prof.ssa Cristina Mazzoni

- Qualifica conseguita
- Livello nella classificazione nazionale
 - Votazione finale

Laurea Triennale in Biotecnologie Agro-Industriali (L-2)

Bachelor’s Degree

97/110

CAPACITÀ E COMPETENZE

PERSONALI

Acquisite nel corso della vita e della carriera ma non necessariamente riconosciute da certificati e diplomi ufficiali.

MADRELINGUA

ALTRE LINGUA

- Capacità di lettura
- Capacità di scrittura
- Capacità di espressione orale

- Capacità di lettura
- Capacità di scrittura
- Capacità di espressione orale

CAPACITÀ E COMPETENZE

RELAZIONALI

Vivere e lavorare con altre persone, in ambiente multiculturale, occupando posti in cui la comunicazione è importante e in situazioni in cui è essenziale lavorare in squadra (ad es. cultura e sport), ecc.

CAPACITÀ E COMPETENZE

ORGANIZZATIVE

Ad es. coordinamento e amministrazione di persone, progetti, bilanci; sul posto di lavoro, in attività di volontariato (ad es. cultura e sport), a casa, ecc.

CAPACITÀ E COMPETENZE

TECNICHE

Con computer, attrezzature specifiche, macchinari, ecc.

CAPACITÀ E COMPETENZE

ARTISTICHE

Musica, scrittura, disegno ecc.

ITALIANO

INGLESE

ECCELLENTE

BUONO

BUONO

SPAGNOLO

BUONO

ELEMENTARE

BUONO

TEAM WORKING

AUTONOMIA

CURIOSITÀ E APPRENDIMENTO

CAPACITÀ DI ADATTAMENTO

AFFIDABILITÀ

PROBLEM SOLVING

ORGANIZZAZIONE E PIANIFICAZIONE

ATTENZIONE AI DETTAGLI

ELABORAZIONE ED ANALISI DEI DATI

REDAZIONE REPORT TECNICI

ANALISI MICROBIOLOGICHE: CRESCITA COLTURE CELLULARI, CONTA IN PIASTRA, PREPARAZIONE TERRENI DI COLTURA, OSSERVAZIONI MICROSCOPIO, SELEZIONE E IMPIEGO CEPPI STARTER.

ANALISI MOLECOLARI: ESTRAZIONE DNA/RNA, PCR, DETERMINAZIONE PROFILI RAPD, ELETTROFORESI.

ANALISI BIOCHIMICHE: TITOLAZIONI E DETERMINAZIONE DEL PH, ANALISI MATERIE PRIME (UMIDITÀ, PROTEINE, LIPIDI, FIBRE, CENERI), DETERMINAZIONE AMINOACIDI (BIOCHROM AMINO ACID ANALYZER), DETERMINAZIONE PROFILI PEPTIDICI (CROMATOGRAFIA LIQUIDA RP-FPLC), DETERMINAZIONE ACIDI ORGANICI CON KIT ENZIMATICI, DIGERIBILITÀ IN VITRO DELLE PROTEINE (TRATTAMENTO ENZIMATICO).

PRODUZIONE: MESSA A PUNTO DI PROTOCOLLI PER LA PRODUZIONE DI LIEVITATI DA FORNO E PASTA ARRICCHITA USANDO IMPIANTI PILOTA.

CARATTERIZZAZIONE PRODOTTI: TEST D'IDRATAZIONE, TEMPO DI COTTURA, ASSORBIMENTO ACQUA, ANALISI PROFILO CHIMICO E NUTRIZIONALE, ANALISI STRUTTURA E COLORE, PROPRIETÀ REOLOGICHE E TECNOLOGICHE.

IT SKILLS: MICROSOFT WINDOWS, MS OFFICE, MAC OS, EXCEL, WORD, POWERPOINT, LATEX, PREZI, ADOBE ILLUSTRATOR.

3 ANNI DI STUDIO DEL VIOLINO

2 ANNI DI STUDIO DEL SASSOFONO CONTRALTO

FIGURAZIONE NEL MONDO DEL CINEMA E SERIE TV

ESPERIENZE EXTRA-CURRICOLARI

2021 – PRESENTE

ADESIONE AL PROGETTO “ORTI URBANI E SERVIZI AGRICOLI E DIDATTICI DI SUPPORTO” E “FATTORIA DIDATTICA” AL FINE DI STIMOLARE LA PRATICA DELL’ORTICOLTURA E DELL’APICOLTURA PRESSO LA SOCIETÀ AGRICOLA “ROMA AETERNA”.

2020 – FOOD HUB WINTER SCHOOL “LA SHELF-LIFE DEGLI ALIMENTI”

SELEZIONATO TRA I 25 PARTECIPANTI AL CORSO; APPROFONDIMENTI SU APPROCCI INNOVATIVI NEL MONITORAGGIO DEGLI ALIMENTI E TECNOLOGIE PER PRESERVARE LA QUALITÀ DEI PRODOTTI ALIMENTARI.

2020 – FOOD HUB BUSINESS GAME

PARTECIPAZIONE AD UNA CHALLENGE DI GRUPPO CON SIMULAZIONE DI UN CONTESTO AZIENDALE; NELLO SPECIFICO SU “LE NUOVE FRONTIERE DI COMMERCIALIZZAZIONE DELLA PASTA FRESCA”. OBIETTIVO: INNOVAZIONE E CONVERSIONE SU SCALA INDUSTRIALE DI UN PASTIFICIO ARTIGIANALE.

2019 – WEFOOD ACADEMY

VINCITORE DI UNA BORSA DI SOGGIORNO E PARTECIPAZIONE AL PROGRAMMA DI WEFOOD: TOUR NELLE AZIENDE D’ECCELLENZA DEL FOOD; FOCUS SU INNOVAZIONE, R&D E MANAGEMENT.

CERTIFICAZIONI

2021 – AUDITOR INTERNO 9001

PARTECIPAZIONE AL CORSO ONLINE DI AREAISO RIGUARDANTE LA NORMA UNI EN ISO 9001:2015 SUI SISTEMI DI GESTIONE DELLA QUALITÀ ALL’INTERNO DELL’ORGANIZZAZIONE AZIENDALE.

2020 – ATTESTATO PEF24

PERCORSO FORMATIVO PER L’ACQUISIZIONE DEI 24 CFU NELLE DISCIPLINE ANTROPO-PSICO-PEDAGOGICHE E NELLE METODOLOGIE E TECNOLOGIE DIDATTICHE.

2020 – FAO E-LEARNING ACADEMY

PERCORSO FORMATIVO PER L’ACQUISIZIONE DEI DIGITAL BADGES.

CORSI (SVOLTI INTERAMENTE IN LINGUA INGLESE):

- HOW TO CONDUCT A NUTRITION SITUATION ANALYSIS
- NUTRITION, FOOD SECURITY AND LIVELIHOODS
- IMPROVING NUTRITION THROUGH AGRICULTURE FOOD SYSTEMS
- HOME-GROWN SCHOOL FEEDING

ALTRI CORSI

2022 – COME VALUTARE LA SHELF LIFE DEGLI ALIMENTI IN RELAZIONE AL RISCHIO LISTERIA MONOCYTOGENES, IZS

2021 – CANNABIS SATIVA NEL SETTORE ALIMENTARE: NORMATIVA, MERCATO E PROPRIETÀ, FOOD HUB

2021 – LAYOUT DI UN’AZIENDA ALIMENTARE E INNOVAZIONE: NUOVE TECNOLOGIE PRODUTTIVE, FOOD HUB

2021 – TECHNICAL WEBINAR LEGIONELLA, LIFE ANALYTICS

2021 – ETICHETTATURA EFFICACE NEL 2021, LIFE ANALYTICS

2020 – ESPRESSIVITÀ E IDENTITÀ DEL VINO, ENOLOGICA VASON GROUP & JU.CLA.S.

2013 – CORSO BASE DI ARRAMPICATA PRESSO “SCUOLA PAOLO CONSIGLIO”, ROMA

2011 – CORSO INTENSIVO DI LINGUA INGLESE PRESSO “GRIFFITH COLLEGE”, DUBLINO

2009 – CORSO INTENSIVO DI LINGUA SPAGNOLA PRESSO “SHEFFIELD CENTRE”, BARCELLONA

2008 – CORSO INTENSIVO DI LINGUA INGLESE PRESSO “SKYLARK SCHOOL OF ENGLISH”, MALTA

PATENTE O PATENTI

Patente B

INTERESSI

SPORTS:

- BASKETBALL (PLAYER & COACH)
- CICLISMO, MOUNTAIN BIKING
- TREKKING, ARRAMPICATA SPORTIVA

ALTRI:

- HOMEBREWING;
- VIAGGI E CULTURE
- TRADIZIONI ENOGASTRONOMICHE
- CICLOTURISMO, BACKPACKING
- FUMETTI, STREET-ART E FOTOGRAFIA

Autorizzo il trattamento dei dati personali contenuti nel mio *curriculum vitae* in base al D.lgs. n. 196/2003 e al D.lgs. n. 101/2018, di adeguamento al Regolamento UE n. 679/16. Dichiaro ai sensi e per gli effetti degli artt. 46, 47 e 76 del D.P.R. n. 445/2000, che le informazioni riportate nel presente *curriculum vitae* corrispondono al vero.